

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Antes de empezar, lea atentamente las instrucciones de montaje.
Se requiere la supervisión de un adulto.



Contenido:

1 Máquina Chocolandia.
1 Taza para Microondas.
1 Varilla para remover.
6 Moldes de plástico.
3 Hojas de Papel de Aluminio de colores.
3 Cordeles.
1 Plantilla con pegatinas.

¡ADVERTENCIA! Antes de preparar o manipular los ingredientes, comprobar si las recetas o ingredientes son adecuados en caso de alergia o intolerancia.

PARA EMPEZAR

1) FUNDIR EL CHOCOLATE (PIDE A UN ADULTO QUE TE AYUDE)

Se recomienda antes de empezar, cortar el chocolate en pequeños pedazos. El tiempo dependerá en gran medida de la cantidad de chocolate que coloquemos dentro del recipiente, cuanto más chocolate, mas tiempo tardará en derretirse.
El chocolate nunca debe derretirse a una temperatura mayor a los 45°, esto ocasionaría que se queme y no podríamos volver a recuperarlo.
Asegúrate que los accesorios a utilizar estén perfectamente secos. Es importante que el vapor no tome contacto con el chocolate. El agua puede hacer que el chocolate se espese y no vuelva a su textura inicial.

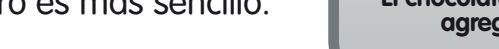
Existen dos maneras para derretir el chocolate, en un baño María o en el microondas:

A. Método del baño María:
Se tarda mas tiempo en fundirse que el método del microondas, pero es más sencillo.

¿QUÉ NECESITAS PARA HACER TUS DELICIOSOS BOMBONES?

-CHOCOLATE DE COBERTURA
-MICROONDAS (USAR BAJO LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO)

Consejos. El chocolate de cobertura se funde fácilmente en el microondas. Puede variar el resultado según diferentes tipos de chocolates. Experimenta hasta encontrar el tipo y marca de chocolate que mejor resultado observes. El chocolate común acepta la incorporación de agua, leche o manteca. El chocolate cobertura, no acepta ningún tipo de agregado. (Si se mezclara se cortaría.)



B. Método del microondas:
Cada microondas calienta a una temperatura diferente, por eso es necesario hacerlo en periodos cortos y controlar el proceso.
Primero coloca los trozos de chocolate en la taza para microondas, introdúcelo en el microondas y prográmalo al 50% de potencia. Cada 30 segundos, páralo y remueve el chocolate con la varilla. Cuando este casi fundido, reduce los intervalos a 10 segundos. Repite la operación tanta veces como sea necesario hasta alcanzar el punto deseado.







2) Vierte el chocolate fundido en uno de los plásticos del molde, hasta llenarlo.



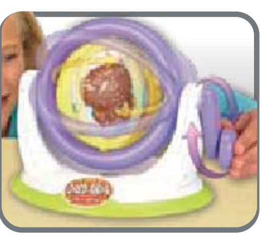
3) Coloca la otra mitad del molde encima y acóplalo hasta que quede bien sellado.
Prueba con diferentes medidas de chocolate, cuanto más cantidad pongas, el bombón tendrá más espesor. Para las figuras grandes se recomienda utilizar más cantidad.



4) Abre el aro giratorio de Chocolandia, deslizándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (Hacia la dirección indicada en las flechas "UNLOCK"). Luego coloca el molde con chocolate dentro.



5) Coloca el aro de cierre sobre el molde con chocolate ya insertado. Luego desliza el aro en sentido de las agujas del reloj, para fijar el aro giratorio. (Hacia la dirección indicada en las flechas "LOCK")



6) Gira la manivela durante 3 minutos, hasta que el chocolate se enfríe y se adhiera a las paredes del molde.



7) Abre el aro giratorio de Chocolandia y retira el molde con chocolate. Déjalo reposar en el frigorífico durante la noche. Si no quieres esperar tanto, pide a un adulto que lo introduzca en el congelador durante 30 minutos, hasta que el chocolate quede bien solidificado.



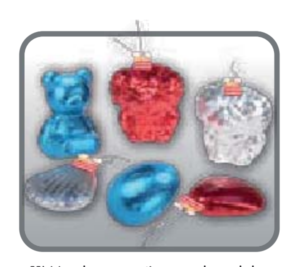
8) Una vez listo, separa los plásticos del molde y retira el bombón de chocolate.



9) Coloca el bombón con cuidado sobre una hoja de aluminio.



10) Envuelve el bombón hasta que quede completamente cubierto.



11) Usa las pegatinas y el cordel para decorar el bombón.

Consejos

1) Añade otros ingredientes, para decorar y darle más sabor al bombón, Ejemplo: Fideos con chocolate.
2) Puedes usar la pegatina para sujetar el cordel al papel de aluminio.
3) Si el chocolate no se ha quemado, lo puedes volver a fundir las veces que sea necesario.

Higiene y Mantenimiento

☺ Lávate bien las manos antes de usar Chocolandia..
☺ Lava y aclara bien las diferentes partes y accesorios de Chocolandia con agua y jabón.
☺ Asegúrate que la superficie y utensilios están limpios para evitar gérmenes.
☺ Comprueba que los ingredientes no están caducados
☺ No es aconsejable lavarlo en lavavajillas.

LE RECOMENDAMOS GUARDE ESTAS INFORMACIONES.
Ingredientes no incluidos.



Distribuido por:
FAMOSA NIF. A-84392596
SAN ANTONIO, Nº 8
03430 ONIL (ALICANTE) ESPAÑA
MADE IN CHINA
FABRICADO NA CHINA
www.famosa.es





IT00103550